

◆ 2025年度(令和7年度) 食品加工講座プログラム <上期 4月~9月>

※ 事情により日時、内容を変更する場合があります。

月	講座名・内容 (座学以外は実習)	実施日時等	講師 (敬称略)	受講料(円) (税込)	定員人数	備考
4月	米粉利用の苺ロールケーキ作り	5日(土) 13:00~16:00	道川 光夫	2,500	8	※各講座の1~1.5ヶ月前に出る各月の食品加工講座「案内」チラシ、又は市報にいがたを「参照ください。
	バスクチーズケーキ作り	18日(金) 13:00~16:00	木村 正晃	2,500	8	
	基本のソーセージ作り(1)	24日(木) 13:00~16:00	仲塚 庸子	2,000	8	
5月	HACCP入門(添加物・食中毒・賞味期限)(座学)	10日(土) 13:00~16:00	道川 光夫	500	12	
	割烹風 鶏肉ひすいハンバーグ作り	14日(水) 13:00~16:00	大内 寿明	2,500	8	
	味噌作り連続講座(1) ①麴作り ②味噌仕込み	27日(火) 13:00~16:00 30日(金) 13:00~16:00	養田 武郎 養田 武郎	2,000 2,000	8 8	
6月	ハーブティーとハーブソルト作り	3日(火) 13:00~16:00	難波 真寿美	2,500	8	
	アメリカンパイ作り(リーフ・チーズ)	7日(土) 13:00~16:00	道川 光夫	2,500	8	
	プロに学ぶパン作り(1)	10日(火) 13:00~16:00	笹川 俊樹	2,500	8	
	フランス惣菜 ケークサレ作り	18日(水) 13:00~16:00	大内 寿明	2,500	8	
	スモーク加工(肉・野菜・練物他)	28日(土) 13:00~16:00	仲塚 庸子	2,000	8	
7月	生姜シロップ作り	1日(火) 13:00~16:00	難波 真寿美	2,500	8	
	夏のマンゴームース作り	5日(土) 13:00~16:00	道川 光夫	2,500	8	
	焼肉タレ作り	11日(金) 13:00~16:00	味方 百合子	2,000	8	
	青果物の中身を知る検査方法(座学)	15日(火) 13:00~16:00	中野 和弘	500	12	
	地元ハーブのティーパック作り	26日(土) 13:00~16:00	真保 若葉	2,000	8	
8月	夏のしんじょ作り	2日(土) 13:00~16:00	木村 正晃	2,500	8	
	加工品のパッケージデザイン(座学と実習)	7日(木) 13:00~16:00	仲塚 庸子	1,000	8	
	ファストフード ロングポテト作り	20日(水) 13:00~16:00	大内 寿明	2,500	8	
	基本のソーセージ作り(2)	26日(火) 13:00~16:00	仲塚 庸子	2,000	8	
	ハーブ利用のトマトソース作り	30日(土) 13:00~16:00	真保 若葉	2,000	8	
9月	ハーブ利用のパン作り	2日(火) 13:00~16:00	難波 真寿美	2,500	8	
	チョコレートケーキ(デビル)作り	6日(土) 13:00~16:00	道川 光夫	2,500	8	
	韓国惣菜 ヤンニョムベースのビビン麺作り	10日(水) 13:00~16:00	大内 寿明	2,500	8	
	プロに学ぶパン作り(2)	16日(火) 13:00~16:00	笹川 俊樹	2,500	8	
	神楽南蛮みそ作り	25日(木) 13:00~16:00	味方 百合子	2,000	8	

※各講座の1~1.5ヶ月前に出る各月の食品加工講座「案内」チラシ、又は市報にいがたを「参照ください。

※上記の講座の日程及び内容は都合により変更・追加もあります。詳細は講座開始1~1.5ヶ月前に出るチラシをご参照ください。  
定員は、各種感染症防止対策で人数制限をしています。状況によっては変更もあります。お申込み多数の場合は抽選となります。

※ 講座受講者への注意事項

- ・当日受付について：各種感染症防止対策及び衛生管理上、検温、氏名記載他、加工室入室までに少し時間を要しますので15分前までに受付をお願いします。
- ・加工室入室について：食品加工支援センターは、食品工場並みの衛生管理を行なっています。従いまして、各講座(座学だけの講座を除く)において、加工室への入室の際、作業着、ヘアネットキャップ、作業靴に身支度し、粘着クリーナー(コロコロ)、石鹼液での手洗い、アルコール消毒後エアシャワー(本年度も使用中止)を通して入室します。また、指輪、ピアス等貴重品の持ち込み、スマホやカメラでの写真・動画の撮影はご遠慮ください。(当センターのロッカーにお入れください。)

※ 申し込み後のキャンセルは、材料等の準備もありますので、講座当日3日前よりキャンセル料(半額)が発生します。  
当日キャンセルは全額となります。止むを得ない事情の場合はご連絡ください。